MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO ELÉCTRICO GLASS BRASIL B 60 F3

TRAMONTINA

Estimado Cliente.

Gracias por elegir un producto con la calidad **TRAMONTINA**.

Estamos seguros que este nuevo producto, moderno, funcional y practico, construido con materiales de alta calidad, va satisfacer de la mejor forma sus exigencias.

El uso del Horno Eléctrico **TRAMONTINA** es muy sencillo, sin embargo antes de ponerlo en funcionamiento, lea atentamente este manual para obtener los mejores resultados.

Recomendamos que se guarde este manual, pues podrá serle útil para futuras consultas.

Estimado cliente: Para validar la garantía, por favor revisar la mercancía al momento de recibir.

Fone: (54)3461-8185 - Fax:(54)3461-8191 - sacteec@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A - Rodovia RSC 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
www.tramontina.com

Índice

Presentación del producto....3
Cuidados....3
Consejos para el uso correcto....4
Utilización del producto....4
Frente de mandos....5
Soportes de los estantes....7
Instalación....7
Instalación eléctrica....9
Cambio de la lámpara del horno....10
Retirar la puerta....10
Recolocar la puerta....11
Retirar el vidrio de la puerta....11
Limpieza....12
Solución de problemas....13
Tabla de tiempos y temperaturas....14
Consejos prácticos de cocción....14
Especificaciones técnicas....15
Certificado de garantía....16

Las figuras dese manual son puramente indicativas. El fabricante reservase el derecho de cambiar los productos a cualquier momento que considerar necesario o también en el interés del usuario, sin que perjudique las características esenciales de funcionamiento y de seguridad.

Presentación del producto

Horno Eléctrico Glass Brasil B 60 F3
(Ref.: 94865/220)

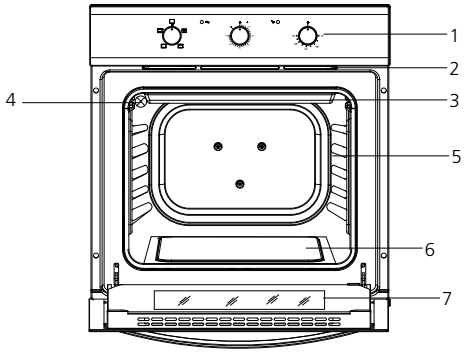

Fig. 1

1 – Frente de mandos
2 - Salidas de aire
3 – Resistencia superior
4 – Lámpara del horno
5 - Soporte de los estantes
6 – Resistencia de calentamiento inferior (no visible)
7 – Puerta

El horno eléctrico funciona en 220 - 240 V.
Verifique el voltaje en la etiqueta de identificación en la parte frontal al abrir la puerta del horno o en el área superior externa, antes de conectarlo a la red eléctrica del lugar donde lo va a instalar.

Productos desarrollados para uso doméstico.

Accesorios que acompañan el horno

Rejilla

Fig. 2

- Utilizar para cocinar alimentos, como asados, carnes para asado, platos congelados o como soporte de ollas y asaderas.
- Introducir la rejilla en el horno con la curvatura hacia abajo.

Bandeja recogedora honda

Fig. 3

- Utilizada como asadera para asados grandes, también utilizada como recogedor de grasa.

Cuidados

- Después de desempacar el producto, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de niños.
- Este producto se desarrolló para uso exclusivamente doméstico y solamente en ambientes cerrados. No utilizar para otras finalidades (la garantía no la cubre).
- Este aparato no es destinado a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas,

sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, al menos que tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estean bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.

- Se recomienda que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el aparato.
- Nunca calentar alimentos en recipientes cerrados.
- No almacenar productos inflamables u objetos plásticos dentro del producto o cerca de él.
- No dejar el cable de alimentación eléctrica en contacto con superficies calientes. Nunca alterar o usar el cable de alimentación de formas diferentes a la recomendada, para no provocar descargas eléctricas o daños al producto.
- Instalar y posicionar el horno de acuerdo a las instrucciones de este manual.
- Verificar que los cables eléctricos de otros productos cerca del horno no entren en contacto con piezas calientes y que no se queden en la puerta del horno.
- No usar el horno para calentar el ambiente.
- No obstruir las entradas de aire que están en la parte frontal, porque eso puede causar daños al producto.
- Mangos y asas de los utensilios no deben entrar en contacto con las resistencias internas.
- No utilizar toallas o paños grandes de cocina para sujetar los mangos o las asas de los utensilios, porque pueden incendiarse.
- Nunca suba o se siente en la puerta del horno.
- Al abrir la puerta del horno durante la cocción o al final de ella, tenga cuidado con el flujo de aire caliente. Peligro de quemaduras.
- No utilizar la manija frontal para levantar el producto.
- Para abrir la puerta del horno, siempre tirar de la parte central de la manija.
- **No utilizar el horno sin la junta de la puerta o con ella averiada.**

Consejos para el uso correcto

- Utilizar solamente asaderas apropiadas para el horno. Utensilios que no se fabricaron para temperaturas elevadas se pueden quemar, derretir o rajar, perjudicando la preparación de los alimentos o alterando su sabor, y puede incluso, presentar peligro a la salud o provocar accidentes. Seguir las instrucciones del fabricante de los utensilios.
- Evitar el contacto con las resistencias de calentamiento de la parte interna del horno.
- Usar guantes térmicos para retirar bandejas, accesorios y utensilios, cuando el horno esté caliente.
- Antes de usar el horno, verificar si las rejillas y bandejas están firmes y debidamente encajadas en los estantes.
- Elegir el tamaño y formato adecuado de asaderas para la receta o alimento que se vaya a preparar.
- El horno se puede apagar algunos minutos antes que los alimentos estén completamente cocidos/asados, la temperatura residual será suficiente para finalizar la cocción.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible, verifique el estado de la cocción a través de la puerta del horno.

Utilización del producto

Antes de usar el horno por la primera vez:

- Retirar todos los adhesivos de la parte delantera del horno (puerta, cuadro), menos la etiqueta metalizada de identificación, ubicada en el marco frontal del producto.
- Retirar todo el material de protección de las partes internas (rejilla, bandeja, etc.).

- **Prender el producto en la función asar y seleccionar la temperatura máxima, durante aproximadamente cuarenta y cinco minutos, para eliminar olores y vapores producidos por el material aislante, grasas protección y residuos de fabricación.**
- Durante ese calentamiento, puede haber un poco de humo y olor desagradable. Eso es normal.
- Abrir una ventana del ambiente para que se ventile durante ese procedimiento.
- Al final de ese procedimiento, cuando el horno se haya enfriado, limpiar su interior y los accesorios con un paño blando humedecido en agua y detergente neutro.
- Al abrir la puerta del horno, durante la cocción o al final de ella, aléjese del producto para evitar quemaduras con el vapor acumulado que pueda salir.
- No poner recipientes o la bandeja recogedora de grasa directamente sobre la base inferior interna y no cubrir ninguna parte del horno con papel aluminio o aislante térmico durante la cocción. Eso puede provocar el aumento de la temperatura, afectando los resultados de la cocción y puede dañar las áreas esmaltadas.
- Los alimentos cuando se calientan, producen vapor y, en contacto con el vidrio de la puerta, ese vapor se condensa y formando gotas de agua. Para reducir la condensación, precalentar el horno vacío durante algunos minutos.
- Limpiar la condensación después que el producto se enfríe.
- Los tiempos de cocción pueden variar de acuerdo a las diferentes composiciones, cantidades de ingredientes y líquidos de cada receta.

Frente de mandos

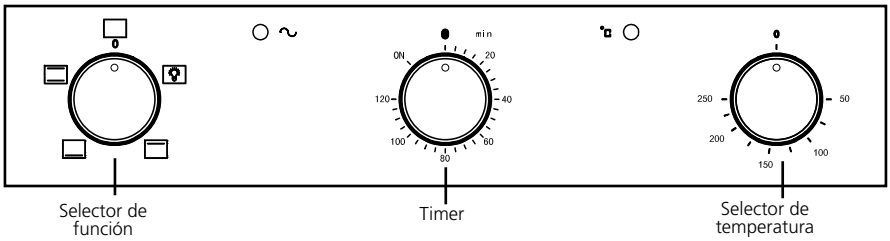

Fig.4

Selector de función

Girar el manipulo hasta la función deseada. Al definir la función, el LED en el lado directo del manipulo se prenderá. Esa función seleccionada no prenderá el horno, solamente define cual será la función que se va a utilizar.

Utilización del selector de función

Posición apagado

Prender la lámpara

Con esa función seleccionada solamente la lámpara se prenderá y se quedará prendida durante el tiempo de el timer. Para prender la lámpara es necesario seleccionar el timer.

Calentamiento superior

Solamente la resistencia superior es accionada. Recomendada para platos que exijan alta temperatura en la superficie, así como para dorar/tostar pedazos de carnes y asados.

Calentamiento inferior

En la función de calentamiento inferior, se acciona la resistencia inferior. Esta función es apropiada para la cocción de alimentos que necesiten calor proveniente de la parte inferior.

Asar

En la función asar, se accionan la resistencia superior y la inferior (no visible), haciendo que el calor se emita uniformemente dentro del horno. Recomendada para asar/cocinar carne magra, tortas, asados, etc., usando apenas uno de los estantes. Recomendamos usar el estante en el nivel 2, para garantizar una cocción uniforme. Aconsejamos precalentar el horno y sólo después colocar los alimentos para asar.

Selector de temperatura

Girar el selector de temperatura hacia la derecha para definir la temperatura deseada. El LED se prenderá y se quedará prendido hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

Obs.: Para prender el horno será necesario seleccionar también la función deseada y el timer.

Timer

Girar el timer hacia la izquierda hasta la posición "ON" , **para prender el horno sin usar el timer (el horno no se apagará automáticamente).**

Para prender el horno en la condición de "apagado automático", girar el timer hacia la derecha hasta la posición 120 minutos y, después, girarlo hacia la izquierda para definir el tiempo de cocción entre 10 y 120 minutos.

Obs.: Al alcanzar tiempo programado, el manípulo debe estar en la posición "cero", horno apagado. Sonará una alarma sonora informando que el producto está apagado.

¡ATENCIÓN!

- **El horno sólo empieza a funcionar si el timer es accionado de acuerdo a lo mencionado anteriormente (después de haber seleccionado la función y la temperatura).**
- **Al final de la cocción, girar los selectores de función, timer y temperatura hacia la posición "cero".**
- **El horno puede ser apagado a cualquier momento durante la cocción; girar el selector de la función hasta la posición apagado (lámpara interna del horno apagada), el selector de temperatura hacia la posición cero (LED apagado) y poner la programación del timer en cero.**

Ventilador de enfriamiento

El horno está equipado con un ventilador desarrollado para enfriar la estructura externa del producto, principalmente la puerta y la frente de mandos.
Se activa automáticamente durante la cocción.
El aire caliente es trasladado hacia afuera de las aberturas de la parte superior de la puerta delantera.
Cuando se apaga el horno, el ventilador se queda prendido hasta que se enfríe suficientemente.

Dispositivo de seguridad

Para evitar el recalentamiento de la superficie externa del horno debido al uso incorrecto o instalación inadecuada, el mismo tiene un dispositivo de seguridad que lo apaga automáticamente.
El sistema se prende otra vez nuevamente automáticamente cuando el horno retorne a la temperatura normal de funcionamiento.

Soportes de los estantes

¡ATENCIÓN!
No colocar recipientes directamente sobre la base inferior interna del horno.
Observar que las rejillas y/o bandejas sean colocadas correctamente (figura 5).

Fig. 5

Los soportes de los estantes son estampados en las laterales esmaltadas del horno, que tienen cuatro alturas diferentes.
Las posiciones se cuentan de abajo hacia arriba, como se muestra (figura 6).
Obs.: Tenga cuidado al colocar y retirar la rejilla y/o bandeja recogedora, para no dañar las paredes esmaltadas del horno.

Fig. 6

¡ATENCIÓN!
Para obtener mejores resultados de cocción, recomendamos, como orientación, utilizar los niveles de los estantes de acuerdo a la tabla 1.
Si es necesario usar más de un recipiente al mismo tiempo, póngalos en diferentes niveles de estante. Tenga la precaución de que no coincidan uno con el otro, para que se obtenga mejor circulación de aire.

Nivel del estante	Tipo de comida y/o cocción
3 y 4	Alimentos que se vayan a dorar, tostar, gratinar, etc.
2	Carnes en general, tortas, bizcochos o galletitas y grandes asados.
1	Alimentos que exijan cocción más acentuada en la parte inferior, como tortas, panes, etc.

Tabla 1

Instalación

Recomendamos que la instalación se haga con la Red de Servicios Autorizados Tramontina (consulte el libreto que acompaña el producto).
Instalación NO GRATUITA, los gastos de mano de obra y accesorios son de responsabilidad del consumidor.
Toda y cualquier preparación del local de instalación del horno que incluya albañilería, instalaciones eléctricas, toma-corrientes, disyuntor, DR, tuberías, muebles y otros accesorios que no acompañen el producto son de entera responsabilidad del consumidor.
La instalación, regulaciones, transformaciones y manutenciones deben ser realizadas exclusivamente por la Red Autorizada de Servicios.
Tramontina no se responsabiliza por accidentes (daños a personas, animales, objetos, etc.) causados por una instalación que no se haya realizado de acuerdo a las informaciones contenidas en este manual.
Los dispositivos de seguridad y de regulación automática de los productos durante la vida útil de los mismos solamente pueden ser modificados por el fabricante o proveedor del componente, debidamente autorizado.

¡ATENCIÓN!
Una instalación mal hecha o fuera de los estándares determinados le puede provocar graves daños al producto y puede llevar a la pérdida de la garantía.

Local de instalación

Para evitar daños al piso y al horno, apoyar el producto sobre un cartón antes de la instalación.
No utilizar la manija de la puerta o cualquier parte de la estructura delantera para cargar el horno.
Retirar todos los accesorios y otras piezas sueltas del interior del producto.

¡ATENCIÓN!
Recomendamos retirar la puerta del horno durante el proceso de instalación, recolocando la al final, vea Instrucciones en el punto "Retirar la puerta".
Para el buen funcionamiento del horno, el mueble de cocina donde se vaya a empotrar el producto tiene que tener características adecuadas para su instalación (figura 7).

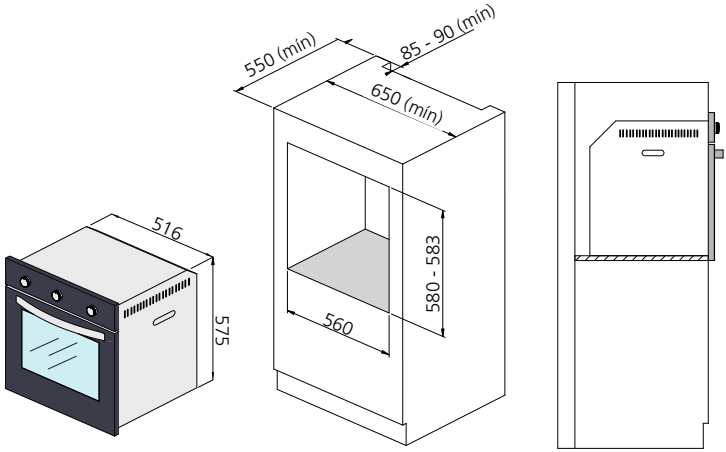

Fig. 7

*Medidas en milímetros

Es indispensable garantizar la circulación de aire en las laterales y parte trasera del horno, necesaria para una buena ventilación. Las aberturas del mueble deben ser respetadas. La parte trasera del mueble debe ser abierta para garantizar una buena ventilación. El espacio del mueble donde se instalará el producto debe tener las dimensiones de acuerdo a la figura 7.

Obs.: La base del mueble donde se vaya a apoyar el horno debe ser sólida, nivelada y estar apta a soportar un peso aproximado de 70 kg.

El material del mueble donde se vaya a instalar el producto debe resistir a un calor mínimo de 90 °C.
Al instalar el horno, tenga el cuidado de que las paredes del producto no estén en contacto directo con las paredes del mueble.
Levantar el horno por medio de las asas laterales (figura 8) y encajar el producto en el mueble (nicho).

¡ATENCIÓN!
En caso de una eventual retirada del horno para manutención, a Tramontina no se responsabiliza por defectos estéticos en el mueble o en las paredes (yeso, mármol, granito, etc.).

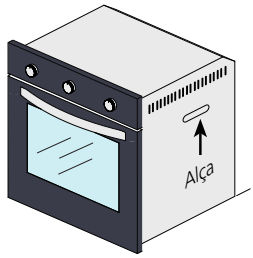

Fig. 8

Fijación del horno

El horno debe ser fijado al mueble de forma que no se pueda desplazar durante el uso.
Cerciorarse de que el cable de alimentación no se quede aplastado.
Centralizar el horno en el mueble, abrir la puerta y fijar el cuerpo del producto al mueble con los cuatro tornillos que lo acompañan (figura 9).

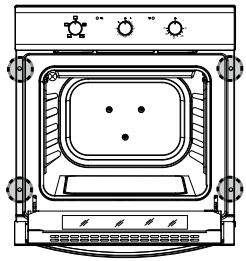

Fig. 9

Instalación eléctrica

El horno eléctrico funciona en 220 - 240 V.
Verificar si el voltaje indicado en la etiqueta del producto es la mismo que el de su residencia 220 -240V.

- Conectar el producto a un toma-corriente bipolar con contacto tierra de 16 A, para enchufe de 3 patas redondas (diámetro de las patas de 5 mm), debidamente conectado a tierra (figura 10), exclusiva, en excelente estado, dimensionada de acuerdo al circuito de protección. En caso de dudas, consultar un electricista de su confianza.
- Si no tiene un toma-corriente bipolar con contacto tierra, organizar instalación.
- No use toma-corrientes múltiples, adaptadores, extensiones o conexiones improvisadas entre el producto y el toma-corriente, porque eso puede causar cortocircuito o incendio (figura 11).

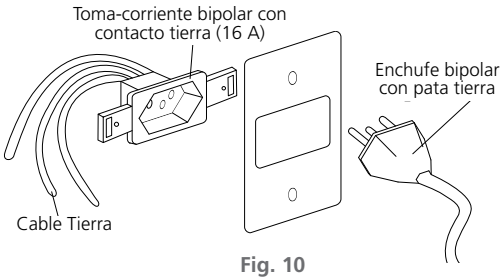

Fig. 10

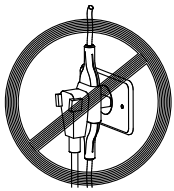

Fig. 11

¡ATENCIÓN!

- **El toma-corriente bipolar con contacto tierra debe estar alejado del fondo del horno, por lo menos 15 cm.**
- El enchufe deberá estar accesible después de la instalación para desenchufar con facilidad.
- La instalación eléctrica de la residencia debe estar de acuerdo a los requisitos de las Normas de su país y tiene que estar preparada para las necesidades de este producto.
- Después de instalado, verifique que los cables eléctricos o cables de alimentación de otros productos no entren en contacto con piezas calientes o con la puerta del horno.
- Si el sistema eléctrico de su residencia es de 220 V (fase + neutro), utilizar un disyuntor termomagnético monopolar de 16 A para el cable fase (figura 12).
- Si el sistema eléctrico de su residencia es de 220 V (dos fases), utilizar un disyuntor termomagnético bipolar de 16 A (figura 13).
- La conexión a tierra es obligatoria. El cable de alimentación ya tiene un cable incorporado para esa finalidad, y debe ser instalado de acuerdo con las normas de su país.
- En caso de dudas, consulte un electricista de su confianza.

• La sección de los cables de la red eléctrica, desde el cuadro de los disyuntores hasta el toma-corriente de conexión del producto, debe estar de acuerdo a la tabla 2.

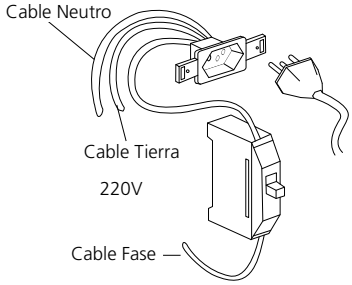

Fig. 12

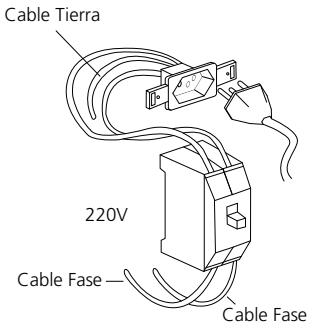

Fig. 13

2,5 mm²	Hasta 25 m
4,0 mm²	Hasta 40 m
6,0 mm²	Hasta 70 m

Tabla 2

¡ATENCIÓN!

- **Si también se instala un cooktop/encimera eléctrico o a gas, las conexiones eléctricas (toma-corrientes) de estos y del horno deben ser separados por razones de seguridad,conforme se comentó anteriormente.**
- **En el caso de un cooktop/encimera a gas, la instalación de gas no debe estar en el mismo local de la instalación del horno.**
- **Este equipo no se proyectó para ser operado con timer externo o por medio de cualquier sistema de control remoto.**
- **Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o el distribuidor o una persona calificada, para evitar situaciones de riesgo al usuario.**

Cambio de la lámpara del horno

- Desconectar el producto de la red eléctrica, apagando el disyuntor o desenchufando el cable de alimentación del toma-corriente, si está a mano.
- Verificar si el horno está frío.
- Retirar la tapa de vidrio de la lámpara, girándola hacia la izquierda (fig. 14).
- Retirar la lámpara del soporte. Lámpara 220 V – 25 W – Tipo E 14- Temperatura 300 ºC.
- Recolocar correctamente la cubierta de vidrio de la lámpara, girándola hacia la derecha, porque ella protege la lámpara de las altas temperaturas.

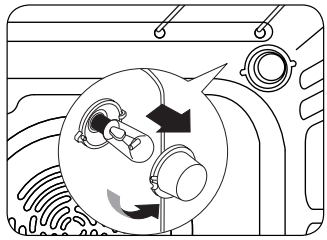

Fig. 14

Retirar la puerta

¡ATENCIÓN!

- Verifique que el horno no esté caliente para evitar quemaduras.

- Abrir completamente la puerta del horno.
- Para retirar o recolocar la puerta del horno, utilizar siempre las dos manos para evitar accidentes.
- No levantar o cargar la puerta por la manija.
- Destrabar las dos palancas de la puerta, ubicadas en las extremidades inferiores de las bisagras (figura 15).

Obs.: Verificar atentamente la posición de las palancas, caso contrário, no será posible retirar la puerta.

- Sujetar la puerta por los dos lados y cerrarla lentamente hasta que quede bloqueada.
- Después, retirar la puerta como muestra la figura 16.

Obs.: Colocar la puerta sobre una superficie plana y protegida para evitar daños (rasguños, rotura del vidrio, etc.).

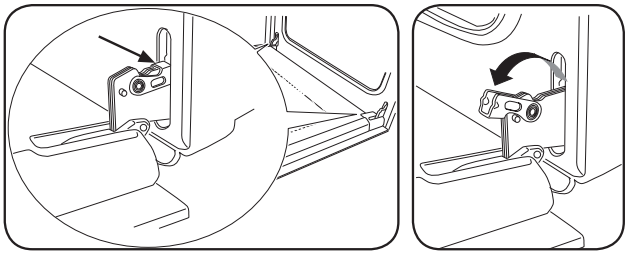

Fig. 15

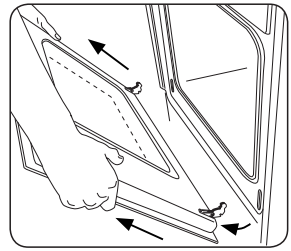

Fig. 16

¡ATENCIÓN!

- **Colocar la puerta sobre una superficie plana y protegida para evitar daños (rayones, quiebra del vidrio, etc.).**

Recolocar la puerta

- Encajar los brazos de las bisagras en las ranuras del producto.
- Abrir completamente la puerta y trancar las dos palancas (figura 17 y 18).

Obs.:

- Cerrar la puerta del horno.
- En caso que ocurra algún problema, repetir los pasos anteriores.

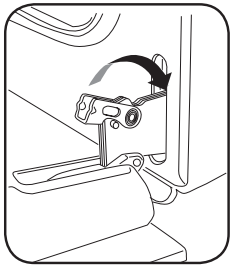

Fig. 17

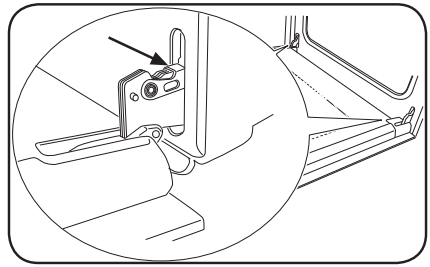

Fig. 18

Retirar el vidrio de la puerta

- Para su seguridad, antes de retirar el vidrio, retire la puerta (ver también el punto Retirar la Puerta).
- Para facilitar la limpieza, después de retirar la puerta del horno, podemos sacar el vidrio interno.
- Retire los dos tornillos que se encuentran en los lados de la puerta (figura 19).

- Después de la limpieza, recolocar el vidrio en la posición correcta (vidrio con su lado pintado para fuera).
- Limpiar el vidrio de la puerta del horno solamente cuando estén fríos. En caso contrario puede ocurrir un choque térmico y romperse.

Fig. 19

Limpieza

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufe el cable de alimentación de la red eléctrica o apague el disyuntor.
- Recomendamos limpiar el horno siempre después de cada uso. Lo ideal es que el horno todavía esté tibio, pero no caliente. De esa forma, la capa de grasa depositada por los vapores de los alimentos todavía estará suelta, y será más fácil retirarla. Después que el horno se enfríe, esa fina capa de grasa tiende a transformarse en una costra más resistente, más difícil de limpiar. Eso garantiza el buen estado del producto, además de facilitar la limpieza.
- No utilizar equipos de limpieza a vapor o alta presión.

Obs.:

- Evitar que el agua o los productos de limpieza entren en contacto con las resistencias.
- Nunca retirar costras con cuchillos, esponja de alambre u otro utensilio que pueda perjudicar el revestimiento.

Limpieza de las piezas internas esmaltadas y cromadas

- Las temperaturas elevadas pueden quemar el esmalte. Eso puede causar una ligera decoloración, que es normal y no altera la operación del producto.
- El esmalte del horno es bastante resistente y fácil de limpiar, pero los ácidos de frutas calientes, como el limón, las ciruelas, etc.. pueden dejar manchas oscuras en las superficies del esmalte. Esas manchas no perjudican el funcionamiento del producto.
- Para limpiar las partes internas esmaltadas y/o cromadas (bandejas esmaltadas, rejillas cromadas y soportes de los estantes), usar un paño o esponja blanda, humedecidos en agua tibia y detergente neutro. De esa forma, los residuos o restos de alimentos se pueden retirar fácilmente.
- Al recolocar los soportes laterales de los estantes, cerciórese de que se fijaron correctamente.
- Después de la limpieza, séquelo bien.
- No utilizar productos de limpieza que contengan blanqueadores o ácidos, porque pueden sacarle el brillo a la terminación de las superficies.
- Nunca utilizar productos abrasivos como pulidor, esponjas abrasivas o de alambre, detergentes corrosivos, etc. o objetos puntiagudos que puedan rasguñar las superficies.

Panel y puerta frontal (acero inoxidable y vidrio)

- Utilizar un paño blando humedecido con agua y detergente neutro.
- Para secar, usar un paño blando o franela.

¡ATENCIÓN!
Para limpiar las partes externas de acero inoxidable, también se puede usar la pasta de limpieza Tramontina. Al limpiar o pulir piezas de acero inoxidable, siempre ejecute movimientos en el sentido del cepillado del acero inoxidable, de forma suave y uniforme.
Evite refregar las serigrafías de los mandos. Utilizar solamente paños blandos, agua y detergente neutro, secando bien al final. Jamás utilizar productos abrasivos.

Junta de la puerta

• Utilizar un paño blando humedecido con agua tibia y detergente neutro.

Obs.: No refregar. No retirar la junta de la puerta del horno.
No utilizar el horno sin la junta de la puerta o con ella averiada.

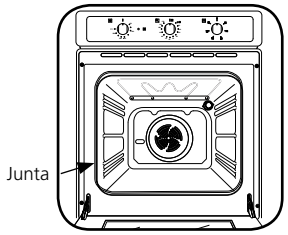

Fig. 20

Vidrio de la puerta

• Utilizar un paño blando humedecido con agua tibia y detergente neutro.

• **Para secar, usar un paño blando o franela.**

• No use limpiadores abrasivos o herramientas de metal afilados para limpiar la puerta del horno de vidrio, pues pueden rayar la superficie y resultar en la rotura del vidrio.

Obs.: Limpiar los vidrios de la puerta del horno solamente cuando estén fríos. En caso contrario puede ocurrir un choque térmico y romperse.
Para facilitar la limpieza del horno, se puede sacar la puerta (vea el punto Retirar la puerta).

Solución de problemas

Problemas	Causas/verificar si:
El horno no se prende.	Los selectores de función y de temperatura están en la posición “cero”.
	El timer está programado correctamente.
	El disyuntor de la instalación eléctrica de la residencia se apagó.
	El cable de alimentación está bien conectado o con problemas.
	Falta de energía eléctrica.
	Voltaje del producto es el mismo que el de la residencia.
	Se apagó por recalentamiento.
La lámpara no se prende.	Falta de energía eléctrica.
	La lámpara está quemada.
	La lámpara está bien encajada.
	Existe una función seleccionada.
Horno se apaga automáticamente antes del tiempo programado	Ocurrió recalentamiento.
El vapor y el agua condensada caen sobre los alimentos.	No dejar los alimentos en el horno por más de 15 minutos después de terminar la cocción.
Los alimentos demoran para cocinarse o se cocinan muy rápido.	Consultar el punto “utilización del producto” en el manual de instrucciones.

Tabla 3

Tabla de tiempos y temperaturas

Alimentos	Altura de la rejilla	Temperatura ºC	Tiempo en minutos
Asado cocción demorada	2	225	conf. cantidad
Asado cocción rápida	2	225	50-60
Aves (pato, pavo, etc.)	1	225	150-180
Aves de corral	2	225	50-60
Carne de caza	1	225	conf. cantidad
Pescado	1	200	20-25
Tortas			
Torta de navidad	1	150	60-70
Torta de ciruelas	1	150	90-100
Torta de naranja	1	200	80-100
Bizcochos blandos	2	200	40-45
Tortas	2	225	35-40
Milhojas (masa hojaldrada)	2	200	30-40
Bizcochos/galletitas	2	200	30-35
Bizcocho	1	150	60-80
Masa para pasteles de crema	2	225	30

Tabla 4

¡ATENCIÓN!

- Los tiempos de cocción pueden variar de acuerdo a las diferentes composiciones, cantidades de ingredientes y líquidos de cada receta.
- Las temperaturas indicadas son apenas una referencia. Se pueden adaptar de acuerdo a su gusto personal.
- Los tiempos indicados no incluyen pre calentamiento. Si es necesario, pre caliente siempre el horno vacío, aproximadamente durante 10 minutos.

Consejos prácticos de cocción

El horno ofrece una amplia variedad de alternativas que permiten cocinar cualquier tipo de alimentos. Las informaciones siguientes son apenas una orientación que puede variar de acuerdo a su experiencia personal.

- **Pre calentamiento:** En general, se utiliza para cocinar alimentos fermentados, para llegar a la temperatura deseada lo más rápido posible.
- **Asando tortas:** Siempre pre calentar el horno. No abrir la puerta del horno durante la cocción, para impedir que la torta se estropee/eche a perder.

Ejemplo:

- **La masa está muy seca:** Aumentar la temperatura 10ºC y reducir el tiempo de cocción.
- **La masa se estropeó/ se echó a perder:** Usar menos líquido o disminuir la temperatura 10ºC.
- **A masa esta muy oscura en la parte de arriba:** Poner la torta en un estante más abajo, disminuir la temperatura y aumentar el tiempo de cocción.
- **Bien cocida internamente, pero pegándose en los bordes:** Utilizar menos líquido, reducir la temperatura y aumentar el tiempo de cocción.

- **Masa se pega en la asadera:** Untar bien la asadera y espolvorearla con harina o usar papel resistente a la grasa.
- **Haciendo Pizza:** Pre calentar el horno por lo menos 10 minutos.
  Utilizar una asadera liviana para pizza.
  No abrir la puerta del horno con frecuencia mientras se esté asando.

Asando carnes

- **Carne blanca, aves y pescados**, ajustar la temperatura entre 180 y 200 °C.
- **Carnes rojas,** que se deben cocinar bien externamente, quedando blandas y suculentas por adentro, recomendamos ajustar la temperatura inicial entre 200 y 220 °C durante un período corto y, después, reducir de acuerdo a la necesidad. Colocar la carne al comienzo de la rejilla o bandeja.

Especificaciones técnicas

Glass Brasil B 60 F3		
Referencia		94865/220
Tensión (V)		220 - 240
Frecuencia (Hz)		50 - 60
Grado de protección		IPX0
Clase de construcción		Clase I
Potencia "Asar" (W)		2325
Potencia "Calentamiento inferior" (W)		1025
Potencia "Calentamiento superior" (W)		1325
Potencia lámpara del horno (W)		25
Potencia Total (W)		2350
Disyuntor termomagnético (A)		16
Dimensiones externas del horno (mm)	Altura	590
	Ancho	595
	Profundidad	505
Dimensiones internas del horno (mm)	Altura	340
	Ancho	440
	Profundidad	420
Dimensiones de instalación del horno (nicho mm)	Altura	580 - 583
	Ancho	560
	Profundidad	550
Volumen (litros)		57
Peso neto (Kg)		27,6
Peso Bruto (Kg)		31,2

Tabla 5

Certificado de garantía

El horno **TRAMONTINA** se garantiza contra defectos de fábrica durante un plazo de 12 meses a partir de la fecha de emisión de la factura de compra correspondiente al producto que se garantiza.

- 3 primeros meses – garantía legal.
- 9 meses restantes – garantía especial, concedida por **TRAMONTINA TEEC S. A.**
- La garantía comprende el cambio de piezas y mano de obra en la reparación de defectos de fabricación constatados por **TRAMONTINA TEEC S. A.** y efectuados por el Servicio Autorizado Tramontina, en la ciudades que posee Servicio Autorizado.

Para que la garantía tenga validez, es imprescindible que se presente la factura de compra del producto.

La garantía legal y/o especial serán inválidas si:

- El horno **TRAMONTINA** fue instalado o utilizado sin tener en cuenta el Manual de Instrucciones.
- El horno **TRAMONTINA** fue conectado a una tensión diferente a la especificada.
- Durante la instalación o uso no se observaron las especificaciones y recomendaciones del manual de instrucciones, tal como, nivelado del producto y adecuación del local de instalación compatible con el producto.
- El horno **TRAMONTINA** recibió malos tratos, descuido (rayones, deformaciones o similares en consecuencia de la utilización, así como aplicación de productos químicos, abrasivos o semejantes que provoquen daños a la calidad del material o componente) o que haya sufrido alteraciones, modificaciones o reparaciones ejecutados por personas o instituciones no acreditadas por **TRAMONTINA TEEC S. A.**
- El defecto haya sido causado por accidente o uso indebido del producto por parte del consumidor.
- El horno **TRAMONTINA** no sea utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- Se haya retirado y/o alterado el número de serie de la etiqueta de identificación del producto.

Las garantías legales y/o especial no cubren:

- Falta de funcionamiento o fallas resultado de interrupciones de suministro de energía eléctrica en el lugar donde el producto **TRAMONTINA** esté instalado u oscilaciones de voltaje superiores a lo establecido en este manual.
- Piezas averiadas debido a accidentes de transporte o manejo, abolladuras, rayones, caídas o actos y efectos de la naturaleza, tal como descargas atmosféricas, lluvia, inundaciones, etc.
- Transporte hasta el local definitivo de la instalación, piezas, materiales y mano de obra para la preparación del lugar donde se instalará el horno **TRAMONTINA**, tal como: red eléctrica, conexión a tierra, albañilería, muebles, instalación de gas, etc.
- El funcionamiento anormal del horno **TRAMONTINA** resultante de falta de limpieza y exceso de residuos, o incluso provenientes de la existencia de objetos dentro de él, ajenos a su funcionamiento y finalidad de uso.
- Transporte del producto desde la fábrica a la casa del cliente, o viceversa.
- Gastos relativos al lugar de instalación, como muebles o incluso mesones de granito, mármol o cualquier otro material.

Condiciones de la Garantía:

- Piezas plásticas, gomas, vidrios, accesorios, lámparas y piezas sujetas a desgaste natural por el uso, tal como manípulos de mandos, luz indicadora, lámparas y perillas tienen garantía contra defectos de fabricación por un plazo de 03 meses (garantía legal) a partir de la fecha de emisión de la factura de compra del producto, así como la mano de obra utilizada en la aplicación de las piezas y sus consecuencias.

- En las localidades no atendidas por la Red de Servicio Autorizada o fuera del perímetro urbano, el horno que necesite de atención/reparación en garantía, debe ser entregado al Servicio Autorizado más cercano, con gastos de flete, riesgos de accidente y seguro por cuenta del cliente/propietario.
- Los gastos resultantes de la instalación de piezas que no pertenezcan al horno **TRAMONTINA** son responsabilidad del consumidor.
- Debido a la evolución continua de sus productos, **TRAMONTINA TEEC S. A.** se reserva el derecho de alterar características generales, técnicas y estéticas sin aviso previo.
- Antes de dejar la fábrica, este aparato fue sometido a pruebas y controlado por personal especializado, al forma que se garantiza los mejores resultados de funcionamiento.
- Los repuestos originales se encuentran en la Red de Servicios Autorizados.
- Cualquier defecto que se encuentre en este producto debe ser reportado inmediatamente al Servicio Autorizado Tramontina más cercano de su residencia, cuya dirección y datos de contacto se pueden encontrar en la relación con el producto, en el sitio **(www.tramontina.com)**, o informado por el Servicio al Consumidor Tramontina.
- Cualquier manutención o regulado que se haga necesario se debe hacer con cuidado y lo debe realizar personal habilitado. Por ese motivo, recomendamos recurrir siempre a la Red de Servicios Autorizados, especificando la marca y el modelo de su aparato, así como el número de serie, que se encuentran en la etiqueta de la caja externa o en la parte inferior del horno **TRAMONTINA**.

TRAMONTINA

CERTIFICADO DE GARANTÍA - TRAMONTINA TEEC

N°. de Factura o N° de Serie:

Fecha de Compra:

Sello o nombre del punto de venta

Para el consumidor.

La garantía solamente será validada con la presentación del presente certificado diligenciado en su totalidad.

TRAMONTINA

REGISTRO DEL PUNTO DE VENTA - TRAMONTINA TEEC

N°. de Factura:	N°. de Serie:
Fecha de Compra:	Nombre y apellido:
Ciudad/Provincia:	N°. de teléfono del usuario:

Para el punto de venta.

La garantía solamente será validada con la presentación del presente certificado diligenciado en su totalidad.

TRAMONTINA

www.tramontina.com

Revisión 1/ Noviembre 2013 / 148130